

Poulet mit Morcheln im Blätterteig



Zutaten

- 20 g Morcheln, getrocknet
- 2 Schalotten, gross
- 1 Teelöffel Butter
- 1 dl Portwein, rot
- 4 Zweige Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 4 Pouletbrüstchen, mittelgross
- 8 Tranchen Rohschinken
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch
- 1 Blätterteig, rechteckig

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen.

2 Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Morcheln in ein Sieb abgiessen und ebenfalls fein hacken.

3 In einer Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Morcheln darin andünsten, mit Portwein ablöschen und solange kochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.

4 Den Thymian abzupfen und fein hacken.

5 Die Schalotten-Morchel-Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf 2 Pouletbrüstchen verteilen und mit einem zweiten Brüstchen so decken, dass ein schmales Ende auf ein dickeres zu liegen kommt. Die so gefüllten Brüstchen mit Thymian bestreuen, mit Pfeffer würzen und mit je 4 Rohschinkentranchen umwickeln.

6 Eigelb und Milch verquirlen.

7 Den Blätterteig quer halbieren. Die gefüllten Pouletbrüstchen jeweils im unteren Teil in der Mitte auf den Teig legen. Die Seiten mit dem Eigelb bestreichen, den leeren Teigteil darüberschlagen und gut festdrücken. Mit dem restlichen Eigelb den Teig bestreichen.

8 Die Brüstchen im auf 200 Grad Heissluft vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

(Quelle: wildeisen.ch)